

## ประกาศกรมสรรพสามิต

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการผลิตสุราเพื่อการค้า  
และการนำสุรารออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๖ (๓) และมาตรา ๑๕๓ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติ  
ภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ประกอบกับข้อ ๑๖ (๒) (ข) ข้อ ๑๗ (๑) (ข) และข้อ ๑๙ (๔)  
แห่งกฎกระทรวงการผลิตสุรา พ.ศ. ๒๕๖๕ อธิบดีกรมสรรพสามิตจึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และ  
เงื่อนไขในการผลิตสุราเพื่อการค้า และการนำสุรารออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอน  
การผลิตไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

๑.๑ ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการผลิตสุรา  
และการนำสุรารออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต ลงวันที่ ๒๙ กันยายน  
พ.ศ. ๒๕๖๐

๑.๒ ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการผลิตสุรา  
และการนำสุรารออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่  
๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๒

๑.๓ ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการผลิตสุรา  
และการนำสุรารออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ในขั้นตอนการผลิต (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่  
๒๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“เบียร์” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักสารละลายที่ได้จากการต้มสกัดมอลต์  
ข้าวบาร์เลย์กับฮอป หรือผลิตภัณฑ์จากฮอป โดยอาจใช้คาร์โบไฮเดรตจากวัตถุดิบอื่น ๆ เป็นส่วนผสม  
ในการต้มสกัดด้วยหรือไม่ก็ได้

“ไวน์” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักผลไม้จำพวกองุ่นหรือผลิตภัณฑ์จากผลองุ่น

“สปาร์กลิ้งไวน์” หมายความว่า ไวน์ที่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือการเกิด  
ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากการหมักครั้งที่สองในขวดหรือภาชนะที่ปิดสนิท

“สุราแช่ผลไม้” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักผลไม้หรือผลิตภัณฑ์จากผลไม้  
นอกจากองุ่น

“สุราแช่ผลไม้ที่มีส่วนผสมขององุ่นหรือไวน์องุ่น” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักผลไม้  
หรือผลิตภัณฑ์จากผลไม้อื่นกับองุ่นหรือไวน์องุ่น

“สุราแช่พื้นเมือง” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักวัตถุดิบจำพวกน้ำตาล เช่น กระจ่างหรือน้ำตาลเมา หรือจากวัตถุดิบจำพวกข้าว เช่น อุ น้ำข้าว หรือสาโท หากผสมสุรากลั่นต้องมีแอลกอฮอล์ไม่เกินสิบห้าดีกรี

“สุราแช่อื่น” หมายความว่า สุราแช่ที่ได้จากการหมักวัตถุดิบที่มีไซ้ผลไม้หรือผลิตภัณฑ์จากผลไม้ และมีไซ้เปียร์และสุราแช่พื้นเมือง

“เอทานอล” หมายความว่า สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ตั้งแต่เก้าสิบเก้าจุดห้าดีกรีขึ้นไปสำหรับนำไปใช้เป็นเชื้อเพลิง

“สุราสามทับ” หมายความว่า สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ตั้งแต่แปดสิบดีกรีขึ้นไป

“สุราขาว” หมายความว่า สุรากลั่นที่ปราศจากเครื่องย้อมหรือสิ่งผสมปรุงแต่ง มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่าแปดสิบดีกรี

“สุราผสม” หมายความว่า สุรากลั่นที่ใช้สุราขาวหรือสุราขาวผสมสุราสามทับมาปรุงแต่ง มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่าแปดสิบดีกรี

“สุราปรุงพิเศษ” หมายความว่า สุรากลั่นที่ใช้สุราสามทับมาปรุงแต่ง มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่าแปดสิบดีกรี

“สุราพิเศษ” หมายความว่า สุรากลั่นที่ทำขึ้นตามแบบสุราต่างประเทศโดยใช้กรรมวิธีพิเศษ มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่าแปดสิบดีกรี

ข้อ ๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตสุราและการใช้วัตถุดิบ ดังนี้

๓.๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราสำหรับโรงอุตสาหกรรมสุราแช่ขนาดเล็กและโรงอุตสาหกรรมสุราแช่ขนาดกลาง ต้องผลิตสุราแช่โดยนำวัตถุดิบซึ่งเป็นผลไม้ หรือน้ำผลไม้ หรือผลผลิตทางการเกษตรใด ๆ ไปหมักกับเชื้อสุรา โดยจะมีการผสมกับสุรากลั่นด้วยหรือไม่ก็ได้ โดยให้แจ้งชนิดและสัดส่วนวัตถุดิบที่เป็นสาระสำคัญที่ใช้ผลิตสุราแช่ ให้สรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่ทราบด้วย

๓.๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราสำหรับโรงอุตสาหกรรมสุรากลั่นขนาดเล็กและโรงอุตสาหกรรมสุรากลั่นขนาดกลาง ต้องผลิตสุราขาว โดยนำวัตถุดิบจำพวกข้าว หรือแป้ง หรือผลไม้ หรือน้ำผลไม้ หรือผลผลิตทางการเกษตรอื่น ๆ ไปหมักกับเชื้อสุรา เพื่อให้เกิดมีแรงแอลกอฮอล์ตามต้องการ จากนั้นนำไปต้มกลั่นโดยใช้เครื่องต้มกลั่นสุราที่ติดตั้งในโรงอุตสาหกรรมที่ได้รับอนุญาตปรุงแต่งด้วยน้ำ โดยให้แจ้งชนิดและสัดส่วนวัตถุดิบที่เป็นสาระสำคัญที่ใช้ผลิตสุรากลั่น ให้สรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่ทราบด้วย

๓.๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรานอกจาก ๓.๑ และ ๓.๒ ต้องเสนอกรรมวิธีการผลิตสุรา และแจ้งชนิดและสัดส่วนวัตถุดิบที่เป็นสาระสำคัญที่ใช้ผลิตสุรา ให้อธิบดีพิจารณาอนุญาตก่อนผลิตสุรา หรือก่อนการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิตสุราหรือเปลี่ยนแปลงชนิดของวัตถุดิบ

กรรมวิธีการผลิตสุรตามวรรคก่อน ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

๓.๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรตาม ๓.๓ ที่ประสงค์จะผลิตสุรา โดยการเปลี่ยนแปลงภาชนะบรรจุสุราเพื่อการค้า หรือเปลี่ยนแปลงสุรानำสุราอื่นใด หรือน้ำ หรือของเหลวหรือวัตถุอื่นใด เจือปนลงในสุราเพื่อการค้า ต้องเสนอกรรมวิธีการผลิตสุรโดยการเปลี่ยนแปลงภาชนะและหรือเปลี่ยนแปลงสุรดังกล่าว และแจ้งชนิดและสัดส่วนวัตถุดิบที่เป็นสาระสำคัญที่ใช้ผลิตสุรา ให้อธิบดีพิจารณาอนุญาตก่อนผลิตสุรา หรือก่อนการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิตสุราหรือเปลี่ยนแปลงชนิดของวัตถุดิบ

กรรมวิธีการผลิตสุรตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุรา ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ข้อ ๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรต้องบรรจุสุราที่ผลิตได้ใส่ภาชนะและใช้ฉลากปิดภาชนะบรรจุสุรโดยปฏิบัติตามวิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับการใช้ฉลากและภาชนะบรรจุสุราเพื่อขายในราชอาณาจักร ดังนี้

๔.๑ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรแจ้งชนิดกับขนาดความจุของภาชนะและส่งตัวอย่างภาชนะที่จะใช้บรรจุสุรตัวอย่างละ ๑ ชนิดหรือขนาด ให้อธิบดีพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อน จึงจะนำไปใช้ได้

ภาชนะบรรจุสุรต้องมีความเหมาะสม สะอาด ปิดให้สนิท และไม่ทำปฏิกิริยากับสุรที่บรรจุใน และในกรณีที่เป็นสุรชนิดที่ต้องเสียภาษีโดยการใช้แสตมป์สรรพสามิต ภาชนะที่ใช้จะต้องสามารถปิดแสตมป์สรรพสามิตตามวิธีการที่กำหนดได้

ภาชนะบรรจุสุรตามวรรคหนึ่ง ให้มีขนาดภาชนะบรรจุไม่ต่ำกว่า ๐.๑๗๕ ลิตร เว้นแต่สุรกลั่นชนิดสุรขาว ให้มีขนาดภาชนะบรรจุ ๐.๓๓๐ ลิตร หรือ ๐.๖๒๕ ลิตรขึ้นไป

๔.๒ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรส่งตัวอย่างฉลากและเครื่องหมายต่าง ๆ ที่จะใช้ปิดภาชนะบรรจุสุร ตัวอย่างละ ๕ แผ่น ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนจึงจะนำไปใช้ได้ โดยฉลากดังกล่าวต้องมีข้อความอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

- (๑) ชื่อสุร
- (๒) ชนิดสุร
- (๓) แรเงแอลกอฮอล์เป็นดีกรี หรือร้อยละโดยปริมาตร
- (๔) ปริมาตรสุทธิ
- (๕) วันเดือนปีที่ผลิตสุร
- (๖) คำเตือนตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด
- (๗) ชื่อผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุร
- (๘) ที่ตั้งของโรงอุตสาหกรรมสุร

(๙) กรณีเป็นสุราที่ผลิตจากโรงอุตสาหกรรมสุรขนาดเล็กและโรงอุตสาหกรรมสุรขนาดกลาง ต้องระบุส่วนประกอบหลัก หรือวัตถุดิบอันเป็นสาระสำคัญที่ใช้ผลิตสุรานั้นด้วย

(๑๐) กรณีเป็นสุราขาว ให้มีข้อความภาษาไทยว่า “สุราขาว”

(๑๑) กรณีเป็นสุราแช่และสุรากลั่นที่ผลิตจากโรงอุตสาหกรรมสุรขนาดเล็กและโรงอุตสาหกรรมสุรขนาดกลาง ต้องระบุข้อความ “สุราแช่ขนาดเล็ก” “สุราแช่ขนาดกลาง” “สุรากลั่นขนาดเล็ก” หรือ “สุรากลั่นขนาดกลาง” แล้วแต่กรณี

(๑๒) กรณีเป็นสุราแช่ชนิดสุราแช่ผลไม้ที่มีส่วนผสมขององุ่นหรือไวน์องุ่นอื่น ๆ นอกจากที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๗ ดีกรี และมีขนาดบรรจุไม่เกิน ๐.๓๓๐ ลิตร ให้ระบุข้อความ “สุราแช่ชนิดสุราผลไม้” ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๔ มิลลิเมตร อยู่บนฉลากที่มีชื่อสุรา

ทั้งนี้ ข้อความดังกล่าวต้องพิมพ์อย่างชัดเจน โดยใช้ตัวอักษรภาษาไทยและหรือภาษาอังกฤษ หรือภาษาอื่นที่อธิบดีอนุญาต และชื่อสุราต้องไม่ซ้ำกับชื่อสุราของผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรารายอื่นที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่แล้ว เว้นแต่กรณีได้รับความยินยอมจากผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรารายนั้น ๆ

ในกรณีเกิดความเสียหายอันเนื่องมาจากการใช้ฉลากหรือเครื่องหมายต่าง ๆ หากกรมสรรพสามิตต้องรับผิดชอบชดใช้ค่าเสียหายด้วยประการใด ๆ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราต้องยินยอมชดใช้ค่าเสียหายรวมทั้งค่าใช้จ่ายในการนี้แทนกรมสรรพสามิตโดยสิ้นเชิง

๔.๓ กรณีฉลากปิดภาชนะบรรจุสุราแช่ชนิดสุราแช่ผลไม้ที่มีส่วนผสมขององุ่นหรือไวน์องุ่นอื่น ๆ นอกจากที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๗ ดีกรี และมีขนาดบรรจุไม่เกิน ๐.๓๓๐ ลิตร และต้องมีข้อความตามข้อ ๔.๒ แล้ว ต้องไม่ใช้ข้อความ รูปภาพ หรือเครื่องหมายใด ๆ ที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจคลาดเคลื่อนว่าสุราแช่ดังกล่าว เป็นไวน์หรือสปาร์กลิ่งไวน์ที่ทำจากองุ่น ดังนี้

(๑) ข้อความว่า “Wine” หรือ “ไวน์” เว้นแต่กรณีที่ใช้ข้อความว่า “Fruit Wine” หรือ “ไวน์ผลไม้” หรือ “ไวน์ (ระบุชนิดผลไม้ที่มีใช่องุ่น)”

(๒) รูปภาพองุ่น เว้นแต่กรณีแสดงรูปภาพองุ่นพร้อมกับรูปภาพของผลไม้อื่นที่ใช้เป็นวัตถุดิบขนาดเท่ากันและอยู่ในตำแหน่งใกล้เคียงกัน

(๓) ข้อความชนิดหรือพันธุ์ขององุ่น เว้นแต่กรณีที่มีข้อความชนิดหรือพันธุ์ขององุ่นพร้อมกับมีข้อความผลไม้อื่นที่ใช้เป็นวัตถุดิบด้วยตัวอักษรขนาดเท่ากันและอยู่ในตำแหน่งใกล้เคียงกัน

(๔) ข้อความหรือรูปภาพแหล่งกำเนิดขององุ่น เว้นแต่กรณีที่มีข้อความแหล่งกำเนิดขององุ่นพร้อมกับข้อความว่ามีส่วนผสมของผลไม้อื่นที่ใช้เป็นวัตถุดิบด้วยตัวอักษรขนาดเท่ากันและอยู่ในตำแหน่งใกล้เคียงกัน

ข้อ ๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตเอทานอล ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการผลิตเอทานอล ดังนี้

๕.๑ ต้องผลิตและขายเอทานอลที่มีแรงแอลกอฮอล์ตั้งแต่ ๙๙.๕ ดีกรีขึ้นไป เพื่อนำไปใช้ผสมกับน้ำมันเชื้อเพลิงเพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิง

๕.๒ กรณีผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตเอทานอลประสงค์จะส่งเอทานอลหรือสุรสามทับที่ผลิตได้ออกไปนอกราชอาณาจักร ให้ยื่นขออนุญาตต่ออธิบดี

ข้อ ๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตให้ผลิตสุราทุกชนิดต้องไม่มีสุราอย่างอื่น นอกจากสุราที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตไว้ในโรงอุตสาหกรรม เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากอธิบดี

ข้อ ๗ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราต้องผลิตสุราที่มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๗.๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราแข่งจากโรงอุตสาหกรรมสุรขนาดเล็กลงและโรงอุตสาหกรรมสุรขนาดกลางต้องผลิตสุราแข่งที่มีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี หรือในกรณีที่น่าสุราแข่งที่ผลิตได้ไปผสมกับสุรากลั่นแล้วจะต้องมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน ๑๕ ดีกรี

๗.๒ สุราขาวที่ผลิตเพื่อขายในราชอาณาจักรต้องมีแรงแอลกอฮอล์ ๒๘ ดีกรี ๓๐ ดีกรี ๓๕ ดีกรี และ ๔๐ ดีกรี เว้นแต่กรณีสุราขาวที่มีใช้สุราขาวจากโรงอุตสาหกรรมสุรขนาดเล็กลงและโรงอุตสาหกรรมสุรขนาดกลาง ที่ผลิตเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสุราหรือสินค้า

๗.๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราทุกชนิดต้องผลิตสุราที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดท้ายประกาศนี้ เว้นแต่เอทานอลและสุรสามทับให้มีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ข้อ ๘ ก่อนนำสุรารอกจากโรงอุตสาหกรรมสุรา ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราจากกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง กรมสรรพสามิต โดยในการส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ให้ส่งตัวอย่างละ ๓ ภาชนะบรรจุ ซึ่งมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า ๐.๕๐๐ ลิตร ในกรณีจำเป็นจะต้องใช้ตัวอย่างสุราเพื่อตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม ให้แจ้งให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราส่งตัวอย่างสุราสำหรับตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติมได้อีกตัวอย่างละ ๓ ภาชนะบรรจุ โดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า ๐.๕๐๐ ลิตร หรือส่งตัวอย่างและมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราจากกรมวิชาการเกษตร สถาบันราชภัฏ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ หน่วยงานของกรมหรือสถาบันดังกล่าว หน่วยงานตามบัญชีรายชื่อที่กำหนดท้ายประกาศนี้ หรือส่งตัวอย่างและมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราจากหน่วยงานอื่นที่มีมาตรฐานของห้องปฏิบัติการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ของกรมสรรพสามิต (Good Laboratory Practice/Excise Department : GLP/EXD) หรือสูงกว่า และขึ้นทะเบียนไว้กับกรมสรรพสามิตตามระเบียบที่อธิบดีกำหนด ทั้งนี้ อธิบดีอาจออกระเบียบเพื่อกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุราของกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง กรมสรรพสามิต ซึ่งผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุราต้องชำระแก่กรมสรรพสามิต

การส่งตัวอย่างให้กลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง กรมสรรพสามิต ตรวจวิเคราะห์ หรือการส่งผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุรตามวรรคหนึ่ง ให้ส่งทุก ๓ ปี โดยให้ส่งภายใน ๓ ปี นับแต่วันที่มามีรายงานผลการทดสอบ เว้นแต่กรณีมีการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิตสุราหรือเปลี่ยนแปลง

ชนิดวัตถุบิให้ต่างไปจากเดิมให้ส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ใหม่หรือส่งผลการตรวจวิเคราะห์ใหม่ แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ กรณีผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรารายเดิมได้รับใบอนุญาตฉบับใหม่ให้ับระยะเวลาการส่งตรวจวิเคราะห์สุรา ต่อเนื่องจากใบอนุญาตฉบับเดิม

ในการส่งตัวอย่างสุราให้หน่วยงานตามวรรคหนึ่งเพื่อตรวจวิเคราะห์ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตผลิตสุรา ยื่นหนังสือขอนำสุราที่ยังมิได้เสียภาษีโดยถูกต้องออกจากโรงอุตสาหกรรมเพื่อตรวจวิเคราะห์ต่อ สรรพสามิตพื้นที่ ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมสุราตั้งอยู่ เพื่อให้ สรรพสามิตพื้นที่พิจารณาออกหนังสือนำส่งสุราที่ยังมิได้เสียภาษีโดยถูกต้องออกจากโรงอุตสาหกรรม เพื่อตรวจวิเคราะห์ไปยังหน่วยงานตรวจวิเคราะห์ต่อไป

ข้อ ๙ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุรา ให้กลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง ดำเนินการ ให้แล้วเสร็จภายในสิบสองวัน แล้วแจ้งผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำสุราให้สรรพสามิตพื้นที่ทราบต่อไป

ข้อ ๑๐ การไต่อยู่ระหว่างขั้นตอนการดำเนินการตามประกาศกรมสรรพสามิตที่ถูกยกเลิก ตามข้อ ๑ ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จ สำหรับการดำเนินการต่อไปให้เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศนี้

การดำเนินการใด ๆ ตามประกาศกรมสรรพสามิตที่ถูกยกเลิกตามข้อ ๑ ให้เป็นอันใช้ได้ต่อไป จนกว่าจะสิ้นสุดไปโดยเงื่อนไขหรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ หรือจนกว่าจะมีคำสั่งยกเลิกหรือเปลี่ยนแปลง

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันออกประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

เอกนิติ นิติทัณฑ์ประภาศ

อธิบดีกรมสรรพสามิต

## มาตรฐานคุณภาพเบียร์

ให้เบียร์มีมาตรฐานเกี่ยวกับแรงแอลกอฮอล์ คุณสมบัติทางเคมี วัตถุเจือปนอาหาร และ สารปนเปื้อน ตามที่กำหนดดังต่อไปนี้ โดยให้ใช้วิธีทดสอบตามมาตรฐาน AOAC (Association of Official Analytical Chemists) หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า

๑. แรงแอลกอฮอล์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก โดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้  $\pm 1$  ดีกรี ร้อยละโดยปริมาตร วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC ๙๘๒.๑๐ หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้ง เรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

๒. คุณสมบัติทางเคมี ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	เมทิลแอลกอฮอล์	๕๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๗๒.๑๑
๒	เอทิลคาร์บาเมต	๕๐ ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๙๔.๐๗

๓. วัตถุเจือปนอาหาร ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทั้งหมด	๒๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๖๓.๑๑

๔. สารปนเปื้อน ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	สารหนู	๐.๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๘๖.๑๕
๒	ตะกั่ว	๐.๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๗๒.๒๕
๓	ทองแดง	๑.๕ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๗๐.๑๘
๔	เหล็ก	๑.๕ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๗๐.๑๙

## มาตรฐานคุณภาพไวน์ สปาร์กลิงไวน์ และสุราแช่

ให้ไวน์ สปาร์กลิงไวน์ และสุราแช่ มีมาตรฐานเกี่ยวกับแรงแอลกอฮอล์ คุณสมบัติทางเคมี วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อน ตามที่กำหนดดังต่อไปนี้ โดยให้ใช้วิธีทดสอบตามมาตรฐาน AOAC (Association of Official Analytical Chemists) และ ASTM (American Society of Testing and Materials) หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า

๑. สุราที่จะใช้มาตรฐานนี้ ได้แก่ ไวน์ สปาร์กลิงไวน์ สุราแช่ผลไม้ สุราแช่ผลไม้ที่มีส่วนผสมขององุ่นหรือไวน์องุ่น สุราแช่พื้นเมือง และสุราแช่อื่น

๒. แรงแอลกอฮอล์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก โดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้  $\pm 0.1$  ดีกรีร้อยละโดยปริมาตรวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC ๙๘๒.๑๐ หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

๓. คุณสมบัติทางเคมี ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	แอลดีไฮด์ (คิดเป็นแอสिटัลดีไฮด์)	๑๖๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๕๐.๐๕
๒	เมทิลแอลกอฮอล์	๔๒๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๗๒.๑๑
๓	เอทิลคาร์บาเมต	๒๐๐ ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๙๔.๐๗

๔. วัตถุเจือปนอาหาร ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทั้งหมด	๔๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๖๓.๑๑
๒	กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดนี้ คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก	๒๕๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๙๔.๑๑
๓	กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดนี้ คำนวณเป็นกรดซอร์บิก	๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๗๔.๐๘

๕. สารปนเปื้อน ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC และ ASTM หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC และ ASTM เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	สารหนู	๐.๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๘๖.๑๕
๒	ตะกั่ว	๐.๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๗๒.๒๕
๓	เพอร์โรไซยาไนด์	ต้องไม่พบ	ASTM D ๔๓๗๔



## มาตรฐานคุณภาพสุรากลั่น

ให้สุรากลั่นมีมาตรฐานเกี่ยวกับแรงแอลกอฮอล์ คุณสมบัติทางเคมี วัตถุเจือปนอาหาร และ สารปนเปื้อน ตามที่กำหนดดังต่อไปนี้ โดยให้ใช้วิธีทดสอบตามมาตรฐาน AOAC (Association of Official Analytical Chemists) หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า

๑. สุราที่จะใช้มาตรฐานนี้ ได้แก่ สุราขาว สุราผสม สุราปรุงพิเศษ และสุราพิเศษ

๒. แรงแอลกอฮอล์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก โดยมีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนได้  $\pm 1$  ดีกรี ร้อยละโดยปริมาตร วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC ๙๘๒.๑๐ หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบ ให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

๓. คุณสมบัติทางเคมี ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	ฟูลเชลอลอยล์	๕.๕๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๕๙.๐๕
๒	เฟอร์ฟิวรัล	๕๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๖๐.๑๖
๓	แอลดีไฮด์ (คิดเป็นแอสีทัลดีไฮด์) ๓.๑ สุรากลั่นที่มีแรง แอลกอฮอล์ไม่เกิน ๔๐ ดีกรี ๓.๒ สุรากลั่นที่มีแรง แอลกอฮอล์เกิน ๔๐ ดีกรี	๑๖๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร ๒๒๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๕๐.๐๕
๔	เมทิลแอลกอฮอล์	๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์ เดซิเมตร	AOAC ๙๗๒.๑๑
๕	เอทิลคาร์บาเมต	๔๐๐ ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๙๔.๐๗

หมายเหตุ : เกณฑ์การตรวจวิเคราะห์ของสารแอลดีไฮด์ (แอสีทัลดีไฮด์) จะพิจารณาแรงแอลกอฮอล์จากฉลากของผลิตภัณฑ์

๔. วัตถุเจือปนอาหาร ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดนี้ คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก	๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๙๔.๑๑
๒	กรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดนี้ คำนวณเป็นกรดซอร์บิก	๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๗๔.๐๘

๕. สารปนเปื้อน ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางและวิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบที่เทียบเท่า กรณีมีข้อโต้แย้งเรื่องวิธีทดสอบให้ใช้วิธีทดสอบ AOAC เป็นวิธีตัดสิน

ลำดับที่	รายการทดสอบ	ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด	วิธีทดสอบตาม
๑	สารหนู	๐.๑ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๘๖.๑๕
๒	ตะกั่ว	๐.๒ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร	AOAC ๙๗๒.๒๕

## บัญชีรายชื่อหน่วยงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุรา

รายชื่อหน่วยงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพสุรา

๑. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ได้แก่
  - (๑) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เลขที่ ๑๙๖ ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร
  - (๒) ศูนย์ทดสอบและมาตรฐานวิทยา นิคมอุตสาหกรรมบางปู ซอย ๑ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ
๒. มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ คณะเทคโนโลยีชีวภาพ เลขที่ ๘๖๒ ซอยรามคำแหง ๒๔ ถนนรามคำแหง เขตหัวหมาก กรุงเทพมหานคร
๓. สถาบันอาหาร ฝ่ายบริการทดสอบ เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยจรัญสนิทวงศ์ ๔๐ ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร
๔. หน่วยงานในสังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้แก่ สถาบันวิจัยเคมี ตำบลคลองหก อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี
๕. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร เลขที่ ๑๑๑ ถนนมหาวิทยาลัย ตำบลสุรนารี อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
๖. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลขที่ ๒๓๙ ถนนห้วยแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
๗. มหาวิทยาลัยขอนแก่น ศูนย์วิจัยการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คณะเทคโนโลยี เลขที่ ๑๒๓ ถนนมิตรภาพ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
๘. มหาวิทยาลัยรามคำแหง คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร (ชั้น ๔ อาคารศิริมาศ) ถนนรามคำแหง เขตหัวหมาก กรุงเทพมหานคร
๙. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร
๑๐. มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตำบลหนองหาร อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่
๑๑. บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขากรุงเทพฯ เลขที่ ๕๐ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร

ทั้งนี้ ในการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างสุราของหน่วยงานดังกล่าวข้างต้น ให้ขึ้นอยู่กับความสามารถในการตรวจวิเคราะห์ตามมาตรฐานคุณภาพสุราที่กรมสรรพสามิตประกาศกำหนด